



Herzlich willkommen bei uns im «Esprit Bernerhof»!

Sie werden auf schönste Weise erleben, dass «Esprit» mehr als der Name unseres Restaurants ist – sondern dass auch ein ganz besonderer «Esprit» unsere Kulinarik beseelt. Es ist unser Esprit und unsere Leidenschaft für das Authentische. Gewachsen aus der Überzeugung, dass wahrer Gourmet-Genuss weniger aus exotischen Spielereien und mehr aus Rückbesinnung auf das Echte entsteht.

Wir wünschen Ihnen viel «Esprit» beim Geniessen!

Soyez les bienvenus à notre restaurant « Esprit Bernerhof » !

Vous ferez l'expérience de la plus belle des manières que "Esprit" est plus que le nom de notre restaurant – mais qu'un "Esprit" très spécial inspire également notre cuisine. C'est notre esprit et notre passion pour l'authentique. Issu de la conviction que le vrai plaisir gourmand vient moins de gimmicks exotiques que d'un retour à l'authentique.

Nous vous souhaitons beaucoup "d'esprit" tout en profitant !

Welcome to our restaurant “Esprit Bernerhof”!

You will experience in the most beautiful way that "Esprit" is more than the name of our restaurant – but that a very special "Esprit" also inspires our cuisine. It is our spirit and our passion for the authentic. Stemming from the conviction that true gourmet pleasure comes less from exotic gimmicks than from a return to authenticity.

We wish you a lot of "Esprit" while enjoying

Menu Esprit

Tauchen Sie ein, in den Esprit des Bernerhof.

Geniessen in vier Gängen unser «Menü Esprit». Kein weiterer Blick in die Karte ist notwendig. Lassen Sie sich überraschen und erleben Sie unseren «Esprit». Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Kostformen. Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service.

4 Gang-Menü CHF 99
Getränkebegleitung mit Alkohol CHF 66

Plongez dans l'esprit du Bernerhof.

*Profitez de notre « Menu Esprit » de quatre plats. Aucun autre coup d'œil sur la carte n'est nécessaire. Laissez-vous surprendre et découvrez notre « Esprit ».
Bien sûr, nous tenons compte des exigences alimentaires. Nos collaboratrices et collaborateurs du service se feront un plaisir de vous informer.*

*Menu 4 plats CHF 99
Accompagnement boisson avec alcool CHF 66*

Immerse yourself in the spirit of the Bernerhof.

Enjoy our four-course "Esprit Menu". No further glance at the menu is necessary. Let yourself be surprised and discover our "Esprit". Of course, we take dietary requirements into account. Our service staff will be happy to provide you with more information.

4-course menu CHF 99
Accompaniment drink with alcohol CHF 66

Esprit von der Karte

Vorspeisen

Randen Tatar, Kapern, Joghurt, Wachtelei <i>Tatar de betterave, câpres, yaourt, œuf de caille</i> Beetroot tatar, capers, yoghurt, quail egg	24
Schwartenmagen vom Duroc-Schwein, Senf-Vinaigrette, Rettich <i>Tête marbrée de porc Duroc, vinaigrette à la moutarde, radis</i> Brawn from Duroc pork, mustard vinaigrette, radish	26
Gratinierter Ziegenkäse von der Molkerei Schönried, Quitten, Chicorée <i>Fromage de chèvre gratiné de la laiterie de Schönried, coings, chicorée</i> Gratinated goat's cheese from the Schönried dairy, quinces, chicory	24
Entenleber-Terrine, Gewürzbrot, Mango <i>Terrine de foie gras de canard, pain aux épices, mangue</i> Duck liver terrine, spiced bread, mango	36
Schottischer Lachs, geräuchert in Château-d'Œx, Meerrettich, tranchiert am Tisch 100 gr <i>Saumon écossais fumé à Château-d'Œx, raifort, tranché à table</i> Scottish salmon smoked in Château-d'Œx, horseradish, carved at the table	39
Schnecken aus Gurmels, Butter <i>Escargots de Gurmels, beurre</i> Snails from Gurmels, butter	23
Kürbissuppe, Kurkuma <i>Soupe de potiron, curcuma</i> Pumpkin soup, turmeric	16

Esprit von der Karte

Fleisch

Am Tisch flambiertes Entrecôte, grüner Pfeffer, Strohkartoffel <i>Entrecôte flambée à table, poivre vert, pommes allumettes</i> At the table flambéed rib steak, green pepper, straw potatoes	59
Coq au Vin vom Perlhuhn aus Abländschen, Kartoffelstock <i>Coq au vin de pintade d'Abländschen, purée de pommes de terre</i> Coq au vin of guinea fowl from Abländschen, mashed potatoes	59
Lamm Nierstück, Kräuterkruste, Ravioli <i>Filet mignon d'agneau, croûte aux herbes, raviolis</i> Lamb fillet, herb crust, ravioli	55
Knuspriger Schweinebauch, Süsskartoffeln, Wurzelgemüse <i>Poitrine de porc croustillante, patates douces, légumes-racines</i> Crispy pork belly, sweet potatoes, root vegetables	39

Preis pro Person

Kalbshaxe, hausgemachte Nudeln , ab zwei Personen <i>Jarret de Veau, pâtes maison, à partir de deux personnes</i> Veal shank, homemade pasta, from two people	79
--	-----------

Fisch

Gebratener Wolfsbarsch, Kardy, Kartoffeln <i>Bar rôti, cardy, pommes de terre</i> Roasted sea bass, cardy, potatoes	56
Leicht gegarter Lachs, Sauerkraut, Weinbutter <i>Saumon légèrement cuit, choucroute, beurre vigneron</i> Lightly cooked salmon, sauerkraut, winegrower's butter	48

Vegetarisch

Hausgemachte Cavatelli, Seeberger Alpkäse, Périgord Trüffel <i>Cavatelli maison, fromage d'alpage Seeberg, truffes du Périgord</i> Homemade cavatelli, cheese from the alp Seeberg, Périgord truffle	38
---	-----------

Esprit von der Karte

Dessert

Flammierte Crêpes, Orangen, Eis mit blauer Vanille aus la Reunion <i>Crêpes flambées, oranges, glace à la vanille bleue de la Réunion</i> Crêpes flambés, oranges, ice cream of blue vanilla from Réunion	26
Beignet von der Williams-Birne, Pekannuss Toffee, Frozen Joghurt <i>Beignets de poire williams, caramel de noix de pécan, yaourt glacé</i> Beignet of the Williams pear, pecan nut toffee, frozen yoghurt	16
Gefrorenes Limoncello Soufflé <i>Soufflé glacé au limoncello</i> Chilled lemon soufflé	16

Mignardises

Ursprung von unserem Esprit

Buure Metzg in Gstaad, Saanenland

Die 1996 beginnt die jüngere Geschichte der Buure Metzg AG in Gstaad unter der Leitung von Bratschis und Hauswirths. Heute ist die Metzgerei mit eigener Schlachtung und den Standorten Gstaad, Schönried und Rougemont nicht mehr aus der Region wegzudenken. Der Bernerhof ist Kunde der ersten Stunde.

Aktuelle Produkte: Rind, Kalb, Schwein, Lamm.

Stefan Romang, Château d'Oex

Unweit des Saanenlandes im Pays-d'Enhaut räuchert Stefan Romang schottischen Lachs (Qualität RedLabel). Frisch und ohne Konservierungsmittel ist das oberste Gebot von Stefan.

Aktuelle Produkte: Lachs aus Schottland, geräuchert in Château d'Oex

Schneckenpark in Gurmels

Auf 2'250 Quadratmetern Fläche züchtet Stefan Etienne seine Schnecken. Das im Kanton Freiburg gelegene und mehrfach ausgezeichnete Unternehmen zählt bereits seit mehreren Jahren zu den Bernerhof-Lieferanten.

Aktuelle Produkte: Schnecken der Art Hélix Aspersa, Gurmels

Molkerei Gstaad

Milchprodukte jeglicher Art beziehen wir von der Molkerei Gstaad. So zum Beispiel frische Bergmilch von einheimischen Bauern. Zudem wird auch der Käse von Abländschen zu Fondue in der Molkerei Gstaad verarbeitet.

Aktuelle Produkte: Milchprodukte aller Art, Saanenland

Bianchi AG in Zufikon

Das schweizweit bekannte Familienunternehmen für Fisch-Spezialitäten Bianchi AG beliefert uns, wenn immer möglich mit Schweizer Produkten. Seit 1881 ist das Unternehmen bestrebt effektiv und nachhaltige Frischprodukte zu liefern.

Aktuelle Produkte: Wolfsbarsch, Griechenland

Swiss Lachs - Swiss Alpine Fish AG

Die Kreislaufanlage im Fischbecken in Lostallo ist die technisch fortgeschrittenste und aufwendigste Art von Aquakultur. Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien, Antibiotika Parasiten- und stressfrei auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder und nachhaltiger Lachs. Und er schmeckt auch besser.

Abländschen

Mit dem Berghotel Zur Sau hat das Esprit Bernerhof einen weiteren Partner der nach Verfügbarkeit Kartoffeln, Gartengemüse und Getreide liefert. In Zusammenarbeit mit den einheimischen Bauern bekommen wir zusätzlich Duroc Schweinefleisch. Die Alpsäuli geniessen auf rund 1'500 m ü. M. die wohl schönste Aussicht überhaupt. Direkt auf die Gastlosen-Bergkette.

Ganze Tiere kaufen wir bei diesen Landwirten:

Würsten Hanspeter, Lauenen
Reichenbach Renato, Lauenen
Bach Ueli, Feutersoey

Sofern nicht anders vermerkt, stammen unsere Brot- und Backwaren aus der Schweiz.

Allergene Lebensmittel

Glutenhaltiges Getreide | Schwefeldioxid und Sulfite | Erdnüsse | Lupinen | Eier | Sojabohnen | Sesamsamen
Milch (einschliesslich Laktose) | Krebstiere | Senf | Fische | Hartschalenobst (Nüsse) | Weichtiere
Sellerie

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Für den Jugendschutz:

das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige.

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

Jahrgangswchsel und Änderungen vorbehalten.